



LES ROUANNIÈRES 2018

AOP ANJOU BLANC

« La richesse, la délicatesse et la minéralité de la spilite »



CÉPAGE : chenin blanc

CULTURE : en conversion biologique. Vendanges manuelles avec tri sur la parcelle en petites caquettes aérées de 15kg.

TERROIR : parcelle 50 ares sur un beau terroir de spilites et de grès, sol de 15 cm de profondeur. Vignes d'une quarantaine d'années.

VINIFICATION : pressurage lent, débourage de 24 à 48h, fermentations alcoolique et malo-lactique lentes en levure indigène.

ÉLEVAGE : en barriques de 400l et 300l pendant 11 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : 10 ans

NOTE DE DÉGUSTATION : robe jaune claire, nez floral. Belle acidité et complexité en bouche, notes d'abricot sec, pêche de vigne et vanille.

NOTRE ACCORD : fruits de mer, saint jacques et fondue de poireaux, velouté de potiron, dos de cabillaud, moules en tartare aux pommes vertes, dorade royale, caille rôtie aux pommes et vanille.

Crustacés, élégant, solennité, retrouvailles

75 cl, bouchon liège naturel, mise en bouteille au domaine.



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ

Lieu-dit Pierre Bise © 49750 Beaulieu-sur-Layon © France

© www.closgalerne.com ©

06 58 50 81 48 © contact@closgalerne.com